

Публикация на заявка за промени съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

(2012/C 150/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промени в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета⁽¹⁾. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени в Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

ЗАЯВКА ЗА ПРОМЕНИ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„DANABLU“

ЕО №: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на промяна:

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Друго (да се посочи)

2. Вид на промяната/промените:

- Промяна в единния документ или в резюмето
- Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временна промяна в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

3. Промяна/промени:

3.1. Описание на продукта:

3.1.1. Съдържание на вода в „Danablu 60+“

С цел да се гарантира запазването на характеристиките на „Danablu 60+“ като „като цяло меко, лесно за рязане и мазане, малко по-твърдо и скосено към краищата на питата“ по време на производството, минималното съдържание на сухо вещество се намалява от 58 % (максимум 42 % вода) до минимум 56 % (максимум 44 % вода).

⁽¹⁾ ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

Беше установено, че някои мандри произвеждат „Danablu 60+“ с по-ниско съдържание на вода, отколкото се изисква от стандарта на ЗГУ, за да избегнат риска от превишаване на ограничението от 42 %. Това означава, че „Danablu 60+“ може да е малко по-твърдо и да не е с толкова кремообразна консистенция, както се изисква в спецификацията. Това накара асоциацията на производителите в продължение на период от три години да изследва по какъв начин съдържанието на сухо вещество/вода оказва влияние върху общата оценка на продукта. Технически комитет анализира каква е връзката между съдържанието на вода в „Danablu 60+“ и точките за консистенция, аромат и вкус, както и как се отразява върху неговата цялостна оценка, като използва стандартни изпитвания на „Danablu 60+“, извършени от Steins Laboratorium A/S. По-внимателният анализ на резултатите показва, че е възможно да се произвежда „Danablu 60+“ с добро качество със съдържание на вода от повече от 42 % и че с определянето на 44 % като максимално съдържание на вода би се избегнала ситуация, в която някои мандри, в опит да не превишат ограничението от 42 %, в крайна сметка може да произвеждат „Danablu 60+“ с по-твърда и не толкова кремообразна консистенция, отколкото се изисква в спецификацията на продукта.

3.1.2. Ограничаване на теглото на „Danablu“

С цел да се оптимизира производството и да се избегнат ненужни загуби асоциацията на производителите желае да промени настоящото изискване за тегло на плоска цилиндрична пита „Danablu“ от 2,75—3,25 kg на указано тегло от около 3 kg. Тази промяна се налага от технически съображения и няма да окаже въздействие върху качеството на „Danablu“. Беше установено, че при разделянето на порции на плоска цилиндрична пита „Danablu“ с настоящата големина има голямо количество изрезки. Ако големината бъде леко променена, при правилно рязане на сиренето със съвременни методи загубите от изрезки ще бъдат намалени.

3.1.3. Етикетиране

Според промяната на етикета може да бъде изписан текстът „Danish Blue Cheese“ или неговите преводи на всички официални езици, тъй като „Danish Blue Cheese“ и „Danablu“ са регистрирани търговски марки. Терминът „Danish Blue Cheese“ винаги се е използвал на всички официални езици и на различните пазари се назовава с превода му, който се прилага в съответната държава.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

„DANABLU“

ЕО №: DK-PGI-0217-0328-21.02.2011

ЗГУ (X) ЗНП ()

1. Наименование:

„Danablu“

2. Държава-членка или трета държава:

Дания

3. Описание на земеделския продукт или храна:

3.1. Вид продукт:

Клас 1.3: Сирена

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

Сирене със сини жилки, пълномаслено или екстра пълномаслено, полутвърдо до меко, узряло със синя плесен, произведено от датско краве мляко.

Състав:

„Danablu 50+“: минимално съдържание на мазнини в сухото вещество (%): 50, минимално съдържание на сухо вещество (%): 52;

„Danablu 60+“: минимално съдържание на мазнини в сухото вещество (%): 60, минимално съдържание на сухо вещество (%): 56.

Форма и тегло (цяла пита сирене):

— плоска цилиндрична, диаметър около 20 cm, тегло около 3 kg,

— правоъгълна, дължина около 30 cm, ширина около 12 cm, тегло около 4 kg.

Повърхност:

На цвят е бяло до бледо жълтеникаво или светло кафеникаво. Няма забележим слой от специфични микроорганизми или развитие на плесен. Може да е хлътнало съвсем леко в центъра. Допускат се видими дупки от перфорации. Не се покрива с парафин или пластмасова емулсия.

Коричка:

Коричка, като такава, няма, но се наблюдава стегнат и малко по-твърд външен слой. Допускат се видими дупки от перфорации. Повърхността и страните трябва да бъдат цялостни, гладки и симетрични.

Цвят:

Цветът е бял до бледо жълтеникав, без сивкави нюанси и без прекалено много плесен, осеяно с доста равномерно разпределена мраморна окраска от синьо-зелени жилки плесен в перфорациите, дупките и пукнатините. Жилките плесен може да намаляват към ръба на питата. По перфорациите не трябва да има нито слой от специфични микроорганизми, нито развитие на чужда плесен.

Структура:

Равномерно разпределени физически отвори и пукнатини (отвори в коагулума) и перфорации. Масата може да е по-плътна към ръба на питата. Без дупки от ферментацията.

Консистенция:

Неплътно, но и неронливо, като цяло меко, лесно за рязане и мазане, малко по-твърдо и скосено към краищата на питата.

Аромат и вкус:

Чист, пикантен аромат, силно повлиян от чистия растеж на синята плесен. Вкусът може да бъде остър и до известна степен солен и тръпчив, леко клонящ към горчив.

Зреене:

Минимум 5 седмици.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

„Danablu“ се произвежда единствено от мляко от определения географски район.

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

Няма специфични изисквания за качеството или произхода на фуража.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Цялото производство трябва да бъде извършено в географския район.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.:

Няма специфични изисквания за рязане, настъргване или опаковане.

3.7. Специфични правила за етикетирание:

„Danablu“ (50+ или 60+).

Може да се добави текстът „Danish Blue Cheese“ или други преводи на този текст на всички официални езици.

4. Кратко определение на географския район:

Дания

5. Връзка с географския район:**5.1. Специфична характеристика на географския район:**

Според оригиналната рецепта „Danablu“ се произвежда единствено от мляко от датски крави.

Кратко определение на географския район

Основните елементи от производството на „Danablu“, които изрично го ограничават до географската територия на Дания, са традиционните умения и ноу-хау, притежавани от датските производители на сирене. Тези уникални умения гарантират, че произвежданото „Danablu“ ще запази традиционните качества на това сирене.

5.2. Специфична характеристика на продукта:

„Danablu“ е сирене със сини жилки, пълномаслено или екстра пълномаслено, полутвърдо до меко, узряло със синя плесен и произведено от датско краве мляко. Млякото се хомогенизира и преминава през топлинна обработка/пастеризация, което придава на сиренето остър, пикантен аромат и осигурява лесната за рязане и леко ронлива консистенция. В сравнение с останалите сирена със сини жилки „Danablu“ има силен аромат. Коричката му е бяла и без видима плесен и други микроорганизми.

5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта (за ЗГУ):

Както в ЕС, така и извън него „Danablu“ се слави като датски специалитет, произвеждан от датски суровини. Тази репутация е постигната за период от 60 години чрез законодателни инициативи и усилията на производителите за достигане на качество като е гарантирано запазването на традиционните и специфични характеристики на продукта.

История:

През Втората световна война един американски университет патентова хомогенизирането на мляко за сирене и се опитва да предизвика налагането на такса върху датското сирене, което се произвежда от хомогенизирано мляко. Тези опити обаче претърпяват неуспех, тъй като е доказано, че в Дания методът е въведен 20 години по-рано от Marius Voel. Явно сиренето го е интересувало още като дете, тъй като в съвсем ранна възраст той направил няколко много интересни експеримента с култури със сини жилки въкъщи в стопанството на баща си в Salling, където произвеждали масло и сирене. Той забелязал, че понякога питите плесенясват, и от чисто любопитство опитал сиренето. По собствените му думи Marius Voel открил, че сиренето „има отличителен, пикантен вкус“. Затова той взел малко от плесента от сиренето и я отгледал в хляб. След това изсушил и смлял хляба и добавил този прах към пресния коагулум. По този начин били положени основите на сиренето „Danablu“.

През 1927 г. Marius Voel прави опити за производство на сирене от хомогенизирано мляко, което получава от мандра в Odense. Той е вдъхновен от сметаната за кафе с 9 % мазнини, която, благодарение на хомогенизирането, има кремообразна консистенция въпреки относително ниското си съдържание на мазнини. Опитите водят до значително подобряване на качеството на сиренето, което става по-богато, придобива по-пикантен вкус, става по-бяло и подобрява своите абсорбиращи качества. След това хомогенизирането на млякото за сирене много бързо набира популярност сред мандрите, които произвеждат този вид сирене. През 30-те години на XX век по аналогичен начин в датските мандри, в които се произвежда сирене, пастеризацията при ниска температура на млякото за сирене става нещо обичайно.

Около 1930 г. различни фактори водят до значително увеличение в търсенето на датско сирене със сини жилки и броят на производителите нараства. С цел да се запази качеството е предприета инициатива за започване на преговори с ръководителя на Държавните служби за инспекция на Дания, главен инспектор Lohse, с оглед установяване на редовни инспекции на сиренето, което е предназначено за износ. В резултат на преговорите е взето решение първо да бъде създадена асоциация на производителите, с която да бъдат обсъдени подробностите по системата за инспекции. По тази причина на 23 юни 1934 г. е свикано събрание, на което е взето решение за създаване на асоциация на производителите.

В деня на създаването на асоциацията заедно с главен инспектор Lohse е взето така също решение сирената да бъдат подложени на първо изпитване за оценка в Odense на 16 юли 1934 г. На база на три изпитвания за оценка са определени критерии за коричката, структурата, цвета, аромата и вкуса, както и за цялостна оценка на пригодността на питите сирене за износ. През месец септември 1934 г. асоциацията започва преговори с Министерството на земеделието и Държавните служби за инспекция за определяне на правила относно характеристиките на сиренето и правила за одобряване на мандри за производство на сирене за износ. В резултат на преговорите Министерството на земеделието издава своя „regulativ for bedømmelser af ost af Roqueforttypen ved Statens Ostebedømmelser“ (правилник за оценяване на сирене от типа Roquefort в Държавни оценки на сирене). Правилникът влиза в сила на 1 януари 1936 г.

През 1952 г. наименованието на сиренето — „Danablu“ — е официално установено с Указ № 80 на Министерството на земеделието от 13 март 1952 г. относно наименованията на датските сирена. На 16 юни 1958 г. е издаден Акт № 214 относно производството, продажбата и т.н. на сирене. В акта се определят насоки за производството и инспекциите. Впоследствие законодателството е допълнено от укази, издадени през 1963 г. и 1969 г., в които са уточнени характеристиките на сиренето.

Препратка към публикуваната спецификация:

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Varespecifikation_DANABLU_September%20201_2.pdf
